

Bases Concurs de cuina

1. La participació és oberta a tothom i la inscripció és gratuïta.
2. Cada concursant pot portar fins a un màxim de dos plats.
3. Per tal que el jurat pugui valorar el plat, la quantitat ha de ser suficient per a què el puguin tastar tres persones.
4. Se'n valorarà la qualitat, l'originalitat i també la recuperació de receptes tradicionals.
5. Per identificar el plat es lliurarà en el moment de la seva presentació un cartell on s'haurà de posar el nom del plat, el nom de l'autor/a i els ingredients principals.
6. Les inscripcions es podran formalitzar del 24 al 28 de novembre al Servei d'Atenció a la Ciutadania (SAC) de l'Ajuntament (carretera de Ribes, 2) o al SAC de Bellavista (plaça d'Espanya, 5) de dilluns a divendres de 8.30 a 14 h i dimarts i dijous de 16 a 18 h. Al cap de setmana també es podran fer inscripcions al restaurant Casa de la Mestra de Llerona. El mateix dia del concurs, el diumenge 30 de novembre, les inscripcions estaran obertes a partir de les 11.15 h al Consell del Poble de Llerona.
7. Els estris i els ingredients necessaris per l'elaboració dels plats són a càrrec del concursant.
8. Els plats s'han de portar fets de casa.
9. El primer premi serà un lot de productes de proximitat valorat en 60 euros i el segon premi en un lot de productes de proximitat valorat es 30 euros que es lliuraran al guanyador el mateix diumenge 30 de novembre.

Organitza:



AJUNTAMENT DE
LES FRANQUESES DEL VALLÈS

Amb el suport de:



CONSELL DEL POBLE DE LLERONA



Diputació
Barcelona



comerç



Associació de Botigues
Carnissers i Professionals
de les Franqueses

Col·laboren: pagesos de Llerona, restaurant Casa de la Mestra de Llerona, carnisseria Ca l'Oliveras de la Garriga i carnisseries Torrent.

Nou llibre de receptes amb mongetes del ganxet

Podeu adquirir el llibre durant la Festa de la Mongeta del Ganxet

Primers plats, peixos i carns.
En total, 50 receptes realitzades per l'Ada Parellada



La cuina del ganxet

50 receptes d'Ada Parellada



50 receptes d'Ada Parellada
**e peus de porc
tanyes i mongetes**

PREPARACIÓ

Cobriu els peus de porc amb aigua, una fulla de llorer i mitja ceba. Bulliu-los durant dues hores a foc mitjà. Aneu traient-ne les impureses amb una escumadora. No llenceu tota l'aigua perquè us servirà per fer el guisat.

En una cassola gran poseu un bon raig d'oli amb
durant dos minuts a foc mitjà. Ara poseu-hi els tomàquets ratllats i
feu-ho coure durant uns minuts. Aboqueu-hi el
guisat i feu-ho coure
al sofregit i feu-ho coure

4a Festa de la Mongeta del Ganxet i 3r concurs de cuina



30 de novembre de 2014
A partir de les 11 h
A les Antigues Escoles de Llerona
LES FRANQUESES DEL VALLÈS

Presentació

Sembla que va ser ahir quan vam començar, però enguany ja celebrarem la 4a edició de la Festa de la Mongeta del Ganxet. Primer de tot és de justícia felicitar la Rosa Pruna, la primera impulsora de la festa, i els membres del Consell de Poble. Si no hi heu assistit mai, ara sou a temps de passar un matí de diumenge al bell mig dels espectaculars paratges del pla de Llerona, gaudint de la tradicional batuda i garbellada de les mongetes, rient amb l'espectacle de la humorista Mayte Carreras, admirant els plats que presentaran els participants al 3r Concurs de Cuina i tastant les mongetes que es cullen als camps de Llerona, cuites per la gent de la Casa de la Mestra (moltes gràcies per fer poble, Jaume i Alena), acompanyades de botifarra de la Garriga i cansalada. A banda, també podreu comprar aquest producte i d'altres de la terra a les parades que hi haurà, podreu gaudir de la presència de la convidada a la festa d'enguany, una de les cuineres catalanes de més renom internacional, la Carme Ruscalleda, i podreu adquirir el llibre de receptes *La cuina del ganxet* i fer que us el signi la seva autora, la coneguda restauradora Ada Parellada. Necessiteu algun motiu més per fer-hi cap?

Francesc Colomé i Tenas
Alcalde de les Franqueses del Vallès

Amb la tardor arriba la Festa de la Mongeta del Ganxet, que enguany arriba a la 4a edició. I la fem a la tardor perquè ara és el temps de la mongeta del ganxet: les tavelles que omplen els nostres camps, abans grogues i ara seques, ja estan a punt per ser batudes i garbellades. A Llerona volem ensenyar a tothom la feina que fan els nostres pagesos perquè puguem assaborir aquest deliciós llegum. És per aquest motiu que us convidem a veure com baten i garbellen les mongetes en Josep Girbau, en Joan Espelt, en Josep Prat i en Joan Rof, i per primera vegada mostrarem la feina més entretinguda, la de "triar mongetes". La Glòria i la Trini ens ensenyaran com es fa aquesta feina tan important i totalment artesanal, si es volen una mongetes de qualitat. Quan compres les mongetes, si la feina ha estat ben feta, ja les pots posar directament a l'olla i tens l'èxit garantit. Com a novetat d'enguany, podrem oferir als nostres convidats d'honor i membres del jurat un record únic i exclusiu fet pel nostre orfebre Xavier Cervera, que amb els seu treball de filigrana ha sabut identificar la nostra festa i el nostre poble. Esperem que pugueu venir a gaudir d'aquesta festa i de les mongetes ben cuinades i amanides com saben fer en Jaume i l'Alena.

Rosa Maria Pruna i Esteve
Presidenta del Consell del Poble de Llerona
Regidora d'Agricultura, Territori i Sostenibilitat

Programa

11 h
Presentació de la **4a Festa de la Mongeta del Ganxet**

11.15 h a 12 h
3r Concurs de cuina de la mongeta del ganxet: inscripció dels concursants i exposició dels plats

11.30 h
Demostració de batuda, garbellada i triatge de les mongetes

12 h
Parlament de la coneguda cuinera **Carme Ruscalleda**

12.30 h
Lliurament de premis del **3r Concurs de cuina**

13 h
Tast popular de mongetes del ganxet

13.30 h
Finalització de la festa

Activitats paral·leles
Animació a càrrec de la humorista **Mayte Carreras**; venda i signatura d'exemplars del llibre **La cuina del ganxet** per part de la seva autora, l'**Ada Parellada**; mostra i venda de productes de proximitat i de mongetes del ganxet.

L'Associació de Botiguers, Comerciants i Professionals de les Franqueses aposten per implicar el sector de la restauració del poble en la **Festa de la Mongeta del Ganxet**. Del 15 al 30 de novembre es podrà degustar la mongeta del ganxet, cuinada de diferents maneres, en els restaurants del poble.

Butlleta d'inscripció



3r Concurs de cuina de la mongeta del ganxet

Diumenge, 30 de novembre de 2014

Nom _____

Adreça _____

Telèfon de contacte _____

Signatura:

Les Franqueses del Vallès, de novembre de 2014

Lliurar al SAC (Ctra. Ribes, 2 o plaça d'Espanya, 5)
o al restaurant Casa de la Mestra de Llerona (Antigues Escoles)

Concurs de cuina **Jurat**

El concurs de cuina comptarà amb la presència al jurat d'**Ada Parellada**, professional de la cuina en totes les seves vessants – restaurant Semproniana de Barcelona; **Jordi Roca**, restaurador – restaurant La Masia de l'Ametlla del Vallès; i **Pere Chias**, restaurador – restaurant La Font de Prades de Barcelona i president del Gremi de Restauració de Barcelona.